



VINO ESPAÑOL

Vino español 1

Chips de verduras
Jamón Ibérico de bellota con pan soplao
Tartaleta de queso, pistacho y cecina
Taco de pato laqueado con mahonesa de trufa
Piruleta de cordero en pan panko
Brocheta de langostino con alga espirulina y salsa de yogur
Suspiro de ceviche en gelatina

14,50€

Vino español 2

Chips de verduras
Jamón Ibérico de bellota con pan soplao
Esfera de gorgonzola, manzana y kikos
Pan de cristal, queso de cabra y salmón marinado ras el hanout
Esferificación de aceituna gordal
Hojaldre de queso al vino tinto
Mini wrapp mexicano con guacamole y teja de remolacha
Mini hamburguesita de lechal con cebolla caramelizada con teriyaki
Brocheta capresse con rúcula y cherry amarillo

16,50€

Bodega

Vino Blanco D.O. Rueda Verdejo ecológico Sapiencia
Vino Tinto D.O. Rioja Crianza Ugalde
Cerveza con y sin alcohol. Marca elegida por el cliente.
Refrescos, Aguas, Zumo

**Este servicio no sustituye a una cena y tiene una duración de 30-45 minutos.*



BON APETIT
CATERING DE AUTOR



BON APETIT
CATERING DE AUTOR

Nuestro presupuesto no incluye 10% de IVA.

COFFEE BREAK

Nuestro presupuesto incluye:

Oferta gastronómica (comida y bebida).

Tiempo de Servicio **30 minutos.**

Mobiliario (mesas altas, barra de bebidas).

Mantelería y material de servicio.

Transporte de material y gastronomía.

Personal de servicio y cocina.

MENÚ DE TRABAJO

Nuestro presupuesto incluye:

Oferta gastronómica (comida y bebida).

Tiempo de Servicio **90 minutos.**

Mobiliario y material estándar de servicio.

Personal de servicio y cocina.

Transporte de material y gastronomía.

CENA DE GALA

Nuestro presupuesto incluye:

Oferta gastronómica (comida y bebida).

Tiempo de Servicio **120 minutos.**

Mobiliario de aperitivo (barra de bebidas y mesas de apoyo)

Mobiliario de cena (mesas redondas y sillas)

Mantelería y material de servicio.

Personal de servicio y cocina.

Transporte de material y gastronomía.

MENÚ STAFF

(Consultar tarifas)

Cualquier necesidad técnica no incluida en este presupuesto (biombos, setas de calor, carpas, cuadros eléctricos...)

FORMA DE PAGO:

100% antes del evento.

Confirmación de comensales:

- 10 días antes del evento, será necesaria una primera confirmación de comensales.
- Esta cifra podrá variar hasta un 10% hasta un máximo de 4 días antes del evento.
- Para modificaciones después de este margen de tiempo, se recotizará en cada caso.





BON APETIT
CATERING DE AUTOR

C/ Bronce, 7 nave 20 Pol. Ind. Airmayr
28330 San Martin de la Vega (Madrid)

Avda. de Madrid, 30 nave
C Pol. Ind. Albresa
28342 Valdemoro (Madrid)

Calle de la Noguera 16
28300 Aranjuez (Madrid)

Teléfonos:

647 701 789 - 640 891 919

Mail:

info@cateringbonapetit.es

www.cateringbonapetit.es